


# manfreds

## Snacks

Marinerede sorte oliven	40 kr.
Jomfru oliven olie, pr. flaske	20 kr.
Grillede kyllingehjerter med urtesalat & fermenterede majroer	90 kr.
Ansjoser fra Lolin 	58 kr.



## Småtterier

Pocheret æggeblomme med selleripure & ramsløg	75 kr.
Kartofler med fermenteret svampecreme & rå svampe	85 kr.
Blåmuslinger med majroer & søsalat	90 kr.

Dagens ret - 145 kr.  
Dagens grønne ret - 135 kr.  
Lille grøn salat - 35 kr.



Manfreds fik i maj 2013 det gyldne øko mærke. Alt er derfor **90-100% økologisk**

## Lad Sjæfen & Sommelieren bestemme

Lad 'Sjæfen' bestemme, & overlad valget til os. Vi serverer det der er dejligst netop nu. En del grønt, lidt kød eller fjerkræ, og måske fisk eller skaldyr. De små retter kommer i den rækkefølge som køkkenet har dem klar, og vi serverer dem 'family style' - til deling mellem jer.

Vi giver også gerne et indblik i vores verden af vin - uden tilsætningsstoffer, sukker eller gær med 3 gode glas, valgt af vores sommelier. Vinene kan også nydes til à la carte retterne.

**Sjæfen bestemmer - 7 små retter til deling** **285,- pr. person**

(Skal bestilles til hele bordet. Dessert ikke inkl.)

**Sommelierer bestemmer - 3 glas valgt af os** **285,- pr. person**

Lyst til at prøve Manfreds tatar? Vi anbefaler størrelse M som tilvalg.

## Vine

Glem alt om druesort, område, land & klassiske holdninger. Gå efter din næse & hvad dit humør er til: **tør, frugtig, parfumeret, saftig, lækende, fyldig, syrerig, mineralisk eller sprød.** Hvad har du lyst til?

### Bobler

J-F CHENE, ORIONIDES 95/475 kr.  
Tid til PET NAT! Forfriskende & tør Chenin fra Anjou. Nuff said..

PODERE PRADAROLO, VEJ BRUT 135/675 kr.  
En sjælden form for traditionelt behandlet sparkling vin med en gylden rav farve fra Malvasia druen. Fyldig, tør og tannisk vin fra Emilia.

### Hvid

J-F CHENE, PANIER DE FRUITS 80/400 kr.  
A Manfreds'classic. Ufiltreret Chenin fra master i Anjou. Sharp & sure.

LE COSTE, BIANCHETTO 105/525 kr.  
Lavet af Procanico, Malvasia & Moscato fra regionen Lazio: Det er en vin, vi er altid venter på & stolt over at have.

SEPP MUSTER, MUSKATELLER 110/550 kr.  
Flot eksempel på, hvad Østrig har at byde på: Muscat med fremragende mineralitet & parfume.

B. COURAULT, LES GUINECHIENS 120/600 kr.  
Jamais deux sans trois: Chenin fra Anjou endnu en gang fra en anden fantastisk vinmager.

### Wine of the month

CASCINA TAVIJJN, GRIGNOLINO 75/375 kr.  
Denne vin er lavet på Grignolino druen fra Asti.. Smuk let farve, urter i næsen og krydret smag.

### Orange

DARIO PRINCIC, RIBOLLA GIALLA 135/675 kr.  
En dejlig vin fra Friuli i Italien lavet på macerret Ribolla Gialla drue. Denne vin er lavet med omhu.

### Rød

PODERE PRADAROLO, ROSSO 75/375 kr.  
Fremstillet af de bedste personer i Emilia. En generøs og rig blanding af Barbera & Croatia.

LE COSTE, ROSSO DI GAETANO 80/400 kr.  
En frugtig og saftig vin fra Lazio lavet på Hovedsageligt Sangiovese druen.

T. ROUANET, LE VOLTIGEUR 95/475 kr.  
En fyldig & rustik vin lavet på Carignan fra Languedoc.

B. DELORME, ORGANISME 110/550 kr.  
Sagde du Pinot Noir? En usædvanlig vin fra Bourgogne. En smule rustik, men sjov!

## Diverse drikkevarer

Manfreds æblemost, pr. glas	25 kr.
Spørg gerne efter dagens udvalg	
Filtreret vand m/u bobler pr. flaske 0,75l	25 kr.
Øl fra Kølster, 25cl	45 kr.
Cider fra Æblerov, 25cl	55 kr.
Kaffe fra Coffee Collective	25 kr.
Tisane, pr. pers.	25 kr.

"Er det alle vinene?"  
Nej! - Sig endelig til hvis du vil se vores fulde vinkort..

Vi har også flere vine åbne til at sælge på glas.

De fleste af vores vine er leveret af  
**VINI KULTUR**



## Dessert \* ost \* avec


Ost, dagens udvalg	
Chokolademousse	
Dagens dessert	65 kr./stk.
Avec til kaffen, spørg	95 kr./4 cl.

Flip to see English menu

Ved betaling med udenlandske kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr  
Wifi: manfreds411

# manfreds

## Snacks

Marinated black olives	40 kr.
Extra virgin olive oil, per bottle	20 kr.
Grilled chicken hearts with herb salad & fermented turnips	90 kr.
Anchovies from Lolin 	58 kr.



## Small plates

Poached egg yolk with celeriac puree & ramson	75 kr.
Potatoes with fermented mushroom cream & raw mushrooms	85 kr.
Pickled mussels with turnips & seaweed	90 kr.

Dish of the day - 145 kr.  
Green dish of the day - 135 kr.  
Little green salad - 35 kr.



## Let the Chef and the Sommelier decide

Let the Chef decide & leave the choice to us. We'll serve you what we love the most at the moment. A good share of veggies, some meat or poultry, maybe fish or seafood. The small dishes will come in the pace and speed of the kitchen, served 'family-style' - to be shared between everyone at the table.

We would love to give you an insight into our world of wine - without added sugar and yeast. Have us choose 3 nice glasses for you. The wines can also be enjoyed with the à la carte dishes.

**Chef's Choice - 7 small dishes for sharing** **285,- per person**

(Must be ordered by the whole table. Dessert not incl.)

**Sommelier's Choice - 3 glasses chosen by us** **285,- per person**

Feel like Manfreds' tartare? We recommend size M as an add-on.

## Wine

Forget all about the grape variety, the area, the country and the classic opinion. Instead go for what your palate, your nose & your guts want. How do you like it?

**Dry, fruity, floral, juicy, full bodied, mineral, fresh or crisp?** We have it all.

### Bubbly

J-F CHENE, ORIONIDES 95/475 kr.  
Time for PET NAT! Refreshing & dry Chenin from Anjou. Nuff said..

PODERE PRADAROLO, VEJ BRUT 135/675 kr.  
A rare style of traditional method sparkling with an amber colour from the Malvasia grape. A very rich, dry & tannic wine from Emilia.

### White

J-F CHENE, PANIER DE FRUITS 80/400 kr.  
A Manfreds' classic. Unfiltered Chenin from the master in Anjou. Sharp & acidic.

LE COSTE, BIANCHETTO 105/525 kr.  
Made of Procanico, Malvasia & Moscato from the region of Lazio : it is a wine we are always waiting for & proud to have.

SEPP MUSTER, MUSKATELLER 110/550 kr.  
Beautiful example of what Austria has to offer : Muscat with superb minerality & perfume.

B. COURAULT, LES GUINECHIENS 120/600 kr.  
Jamais deux sans trois : Chenin from Anjou once again from another fantastic winemaker. Clean & very elegant.

### Wine of the month

CASCINA TAVIJN, GRIGNOLINO 75/375 kr.  
Made with the Grignolino grape from Asti, this wine has a light beautiful colour, herbal nose and slighty spicy taste.

### Orange

DARIO PRINCIC, RIBOLLA GIALLA 135/675 kr.  
A great wine from Friuli in Italy. A macerated Ribolla Gialla aged with the best possible care.

### Red

PODERE PRADAROLO, ROSSO 75/375 kr.  
Made from the best people in Emilia, this blend of Barbera & Croatina is a generous & rich red.

LE COSTE, ROSSO DI GAETANO 80/400 kr.  
A fruity and juice wine from Lazio. Mainly Sangiovese grapes aged in old oak barrels

T. ROUANET, LE VOLTIGEUR 95/475 kr.  
Full bodied and quite rustic Carignan from Languedoc.

B. DELORME, ORGANISME 110/550 kr.  
You said Pinot Noir ? Slightly unusual wine from Burgundy. A little rustic, but fun.

## Drinks etc.

Manfreds' apple juice, pr. glass	25 kr.
Feel free to ask about today's selection	
Filtered water, sparkling or still, pr. bottle 0,75l	25 kr.
Beer from Kølster, draft 25cl	45 kr.
Cider from Æblerov, draft 25cl	55 kr.
Coffee from The Coffee Collective	25 kr.
Tisane, pr. person	25 kr.

"Is this all the wines?"  
No! - please ask for our full winelist.

We also have more wines open to sell by the glass.



## Dessert \* cheese \* avec

Cheese, today's selection	
Chocolate mousse	
Today's dessert	65 kr./each
Avec for your coffee, ask	95 kr./4 cl.

Dansk menu på den anden side

Payment with foreign credit cards will be subject to the credit card companys fee  
Wifi: manfreds411